

UTRUSTNING HOS MATHANTVERKARE

- En serie artiklar om vilken utrustning som valts och mathantverkarnas egna kommentarer.

Utrustning på Åre Chark och Deli, Undersåker; Jämtland

På Åre Chark och Deli har man köpt utrustningen från den tidigare ägaren och han i sin tur har köpt utrustningen från Holland. Maria och Stefan köpte lokalen med inventarierna och därför vet de inte exakt vart alla inventarierna är köpta från. Men de har varit nöjda med utrustningen och ger tipset att kolla upp begagnad utrustning när man ska köpa utrustning.



På Åre chark och Deli finns det platsbyggda kylar, frysar och andra förråd. Dessa har fungerat mycket bra, ska man däremot lufttorka mindre mängd kött så har rummet varit lite för stora.

En stor frys har platsbyggt utomhus, sedan har man byggt in den. Frysaren är av märket PORKKA. Ny kostar den omkring 60 000kr. Den som fanns på Åre chark och Deli är ny.



På Åre Chark och Deli fanns det två rökrum,

Maria och Stefan tycker att dessa har fungerat sådär, de har haft problem med att få till att luften cirkulera och hitta ett bra sätt att få till en bra rökning.



Alspån är köpt på Järvsö rökflis, vilket har fungerat mycket bra.



Slaktkroppen drar man in från varuintaget, på rälsen som sitter i taket till En god ide tycker Maria hade varit om den kunde vara höj och sänkbar räls för intagning av olika stora slaktkroppar.



Golvbrunnarna ligger längs med hela golvet och det underlättar rengöring.



Tipset! Köp utrustning som är har samma kapacitet och dimension, snabbhack och köttkvarn som tar lika många kilo mycket som korvsprutan. Bilderna visar en köttkvarn, korvspruta och snabbhack.





Luftfuktaren och avfuktare är av mindre varianter, såna som finns för bland annat astmatiker.

Maria tycker att dessa har fungerat bra, utrymmet behöver inte vara så stort när man ska torka, men det gäller att man tänker på det när man bygger upp lokalen.





Vakuummaskin och köttsåg. Köttsågen använder Maria och Stefan inte så mycket eftersom de tycker att den är så krånglig att rengöra och det tar därför för lång tid.



Utrustningsinventeringen gjordes våren 2013 inom ramen för interregprojektet Söka gammalt – Skapa nytt

Söka gammalt
SKAPA NYTT
mat/hantverk

